

Trobada UAB30 sobre innovació en alimentació



18.05.2011 **Projectes** - El proper dijous 9 de juny tindrà lloc a l'Hotel Campus la quarta Trobada UAB30, sota el títol "Innovació en alimentació i packaging". El Parc de Recerca UAB, amb la col·laboració del Parc Tecnològic del Vallès, organitza aquesta jornada, que constarà de ponències a càrrec d'experts i entrevistes bilaterals entre empreses i investigadors.

El sector de l'alimentació evoluciona amb els consumidors. En els darrers anys, s'estan desenvolupant nous materials i tecnologies en l'envasament i processament dels aliments. Per això, el Parc de recerca UAB, amb la col·laboració del Parc Tecnològic del Vallès, ha volgut organitzar una nova Trobada UAB30, centrada en la innovació en aquest sector, amb l'objectiu de crear espais de relació entre investigadors i empreses, i mostrar l'ampli ventall d'aplicacions industrials que es poden realitzar gràcies a la recerca universitària i els centres d'investigació.

La trobada combinarà en el mateix esdeveniment una sessió de ponències i la programació d'entrevistes bilaterals. Així, per una banda experts acadèmics i professionals del sector de l'alimentació oferiran diferents ponències. Per altra banda, paral·lelament es dedicarà un espai on els participants podran realitzar entrevistes bilaterals de 10 minuts per crear un primer contacte entre les entitats i establir les bases per una futura col·laboració. D'aquesta manera, es crea un espai d'interrelació i comunicació, amb el que les empreses i investigadors tenen l'oportunitat d'ampliar les possibilitats de negoci i aportar solucions i millores al sector.

La investigadora de l'Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries, Elsa Lloret, serà l'encarregada d'iniciar el programa de conferències parlant de la innovació en l'envàs. L'evolució en les tecnologies per a l'obtenció i transformació de nous materials han fet possible respondre les necessitats del nou consumidor que cerca en els productes envasats salut i seguretat, al mateix temps que conveniència i practicitat, sense oblidar la creixent conscienciació per a la sostenibilitat ambiental. Elsa Lloret parlarà d'aquestes tendències per a l'envàs del futur i altres, com els envasos reciclats, biodegradables, intel·ligents, etc. A continuació, el gestor del Centre de Visió per Computador, David Rotger, explicarà com la visió per computador ajuda a fer més efectius el processos productius de la indústria de l'alimentació i del packaging i posarà diferents exemples reals i aplicacions.

Per la seva banda, la investigadora de MATGAS, Sònia Guri, explicarà la tècnica més utilitzada en la conservació d'aliments: l'Envasatge en Atmosfera Modificada, que permet allargar la vida útil de l'aliment i el protegeix del desenvolupament d'insectes, i la Directora General Científica dels Laboratoris Ordesa, Montserrat Rivero, parlarà sobre els productes d'alimentació infantils. Tampoc faltará el director del Centre de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments, Buenaventura Guamis, que farà un repàs de les tecnologies i productes que desenvolupa el centre i es centrará en els avantatges de les altes pressions i la seva aplicació a la indústria alimentària.

Durant els últims anys, hi ha hagut un creixent interès tant en la nutrició animal com en la humana. Per aquest motiu, la investigadora del Servei de Nutrició i Benestar Animal, Susana Martínez, farà una ponència sobre els ingredients funcionals, aquells que busquen un efecte beneficiós en l'animal o les persones, més enllà del que significa el seu valor nutritiu.

També es comptarà amb la presència del President d'ATO, Jaume Pont, que parlarà de la llet enriquida des de l'origen, i amb el president d'R+D de Gallina Blanca, Jaume Solà, que explicarà com es pot gestionar la recerca bàsica i la recerca aplicada dins d'una gran empresa i els recursos que es poden utilitzar.

Més informació i inscripcions

[Trobada UAB30](#)